

Slane punjene palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2jaja
- 250 goštrog brašna
- malosoda bikarbonate
- malo soli
- 50 mlulja
- 750 mlmleka

Za nadev:

- 350 gkuvanog pileceg mesa
- 150 gbukovace
- 150 gšampinjona
- 150 gpunomasnog dimljenog trapist sira
- 200 mlkisele pavlake
- 4 kašikeljutenice
- malo maslinovog ulja

Za preliv:

- 2jaja
- 200 mlkisele pavlake
- 2 kašikeparadajz pirea
- malosoli

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti šampinjone i bukovacu da ispari sva tekucina i staviti sa strane da se ohladi (možete koristiti samo bukovacu ili samo šampinjone, ja koristim obe vrste zbog punijeg okusa, a iste uvek imam u zamrzivacu). Izrada palacinki: Mikserom umutiti jaja sa malo soli, dodati ulje i dalje mutiti, zatim dodati prosejano brašno pomešano sa soda bikarbonom i 250 ml mleka i mutiti da postane jednolicna smesa uz dodavanje još 500 ml mleka. U tiganju zagreјati ulje, vrelo ulje iz tiganja prebaciti u malu šerpicu, a na zamašcenu tavu staviti 1 kutlacu smese kružnim pokretima da pokrije celu tavu i peci palacinke na srednjoj temperaturi, okrenuti i kratko propeci i drugu stranu. Od ove kolicine sam dobila 20 palacinki, a 15 sam iskoristila za nadevanje. Izrada nadeva: Viljuškom umutiti jaja i pavlaku, dodati ljutenicu (možete koristiti pin?ur ili ajvar) pa umutiti, zatim dodati ispržene gljive (1 kašiku šampinjona ostaviti u posudici za preliv), iseckano kuvano pilece meso i na kraju dimljeni trapist sir i dobro umutiti. Na svaku palacinku staviti prepunu kašiku pripremljenog nadeva.

Palacinke uviti.

Vatrostalni sud premazati sa malo margarina i u njega slagati nadevene palacinke.

Priprema preliwa: Mikserom umutiti jaja, pavlaku, paradajz pire i malo soli da se dobije glatka smesa. Na kraju dodati kašiku isprženih šampinjona i viljuškom umutiti. Pripremljeni preliv prelitati preko palacinki.

Vatrostalni sud staviti u rernu na 190 stepeni da se palacinke lepo zapeku. Peci 30 – 45 minuta zavisno od jacine struje. Servirati uz svež paradajz ili salatu po želji.

Savet

Uvek kada suprug kuva pile?u supu, meso iz supe iskoristim za izradu nekog ru?ka (ajmokac, rižoto). Danas sam kuvano pile?e meso koristila kao nadev za pala?inke. Isprobavala sam nekoliko puta razli?ite kombinacije i kona?no sam dobila pravi okus. A kako je zahladilo, danas je bilo super vreme za izradu ovog prelepog ru?ka.